



## **PROSES PERBAIKAN PRODUKSI DALAM PENDAMPINGAN SERTIFIKASI HALAL BAGI PAGUYUBAN USAHA KULINER**

**Meiny Suzery<sup>1,4,\*</sup>, Widayat<sup>2,4</sup>, Bambang Cahyono<sup>1</sup>, Ahmad Ni'matullah Al-Baarri<sup>3,4</sup>**

<sup>1</sup>Departemen Kimia Fakultas Sains dan Matematika Universitas Diponegoro

<sup>2</sup>Departemen Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro

<sup>3</sup>Departemen Teknologi Pangan Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Diponegoro

<sup>4</sup>Pusat Kajian Halal Universitas Diponegoro

\*Email korespondensi : [meiny\\_suzery@yahoo.com](mailto:meiny_suzery@yahoo.com)

### **Abstrak**

Proses Produk Halal (PPH) merupakan kegiatan untuk menjamin kehalalan produk yang mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk. Dalam perkembangannya, kehalalannya suatu produk, baik itu barang maupun jasa, merupakan hal yang sangat penting dalam kehidupan. Selain umat muslim pada umumnya, kehalalan juga berkembang secara global karena masyarakat menyadari bahwa kehalalan suatu produk juga berpengaruh pada kesehatan. Penelitian ini bertujuan untuk mendiskripsikan proses perbaikan produksi dalam pendampingan sertifikasi halal pada UKM. Subjek dalam penelitian ini adalah UKM Nugget Nalla yang berlokasi di Kota Semarang. Metode yang dilakukan adalah analisis terhadap proses perbaikan pengolahan dan produksi untuk mendapatkan sertifikasi halal pada UKM. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan perbaikan produksi sangat diperlukan pada tahap awal pengajuan sertifikasi halal, tidak hanya pada pengawasan utama yaitu bahan-bahan yang digunakan untuk produksi. Selain itu, alat yang digunakan perlu terhindar dari kontaminasi bahan yang haram, sehingga alat tidak boleh dipakai bersama dengan produk yang tidak halal. Maka, perbaikan alat produksi untuk memproses produk halal perlu diadakan. Bahan utama yang digunakan oleh subjek penelitian adalah daging ayam, dimana diperlukan adanya proses penggilingan daging ayam untuk mendapatkan hasil produk berupa nugget. Fasilitas produksi dalam dapur dikhususkan untuk produksi halal, dan fasilitas serta peralatan penyajian juga dikhususkan untuk menyajikan produk-produk yang halal.

**Kata kunci:** Perbaikan Produksi, Sertifikasi, dan UKM

### **Abstract**

**Production Improvement Process in Halal Certification Competition for Culinary Business Consultants.** Halal Product Process (PPH) is an activity to guarantee the halalness of a product which includes the supply of materials, processing, storage, packaging, distribution, sale, and presentation of the product. The halalness of a product (goods and services) is a very important thing. Not only it is imperative for Muslims, in its development, halalness has received global enthusiasm as people realize that the halalness of a product affects health. This study aims to describe the improvement on production process to support halal certification in UKM. The subject in this research was UKM Nalla Nugget, located in Semarang, Indonesia. The method used was analysis of improved production process to achieve halal certification in UKM. Based on the results of the study, it can be concluded that the production process improvement was needed in the initial stage of halal certification submission, thus materials were not the only prominent factor for submission. In addition, the process equipment used should be void of any contamination from haram materials – in other words, said equipment cannot be used for non-halal products. Hence, it was necessary to improve production equipment to process halal products. The subject in this study used grinded chicken meat to produce nuggets. Consequently, kitchen

facilities should be used only for halal products, and serving materials should as well only be used to serve halal products.

**Keywords:** Production Improvement, Certification, and UKM

## PENDAHULUAN

Pangan merupakan kebutuhan dasar yang paling utama dan pemenuhan bagian dari hak setiap rakyat. Pangan senantiasa tersedia secara cukup, aman, bermutu, bergizi, beragam, serta tidak bertentangan dengan agama dan keyakinan. Pangan yang tidak bertentangan dengan agama berhubungan dengan halal dan haram suatu produk, yang menjadi isu sensitif dikalangan muslim. Untuk menjamin proses produk halal, pemerintah telah menunjuk Majelis Ulama Indonesia (MUI) untuk bertindak sebagai mediator proses sertifikasi halal. MUI mendirikan Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika (LPPOM) yang berfokus pada administratif, audit atau pemeriksaan produk, dan pengeluaran sertifikasi halal.

Produk halal memiliki pasaran yang sangat besar dan akan terus berkembang tiap tahunnya. Hal ini disebabkan adanya pertumbuhan populasi muslim yang berkembang. Kota Semarang merupakan kota destinasi wisata utama yang berada di Jawa Tengah dan sedang mempersiapkan diri sebagai destinasi utama wisata halal. Untuk mencapai hal tersebut, sertifikasi halal produk UKM (Usaha Kecil dan Menengah) hingga restoran perlu dikembangkan. Logo halal yang tertera dalam produk memiliki fungsi yang sangat penting kepada konsumen, salah satunya sebagai informasi untuk melindungi konsumen muslim dalam mengkonsumsi makanan tersebut.

Produk halal yang diproduksi harus memenuhi syariat Islam, yaitu produk yang halal secara kebersihan, serta kualitas dan keamanan proses produksi harus dibawah sistem manajemen mutu halal. Kebersihan

menjadi penekanan yang sangat besar dalam kajian halal, yang meliputi personil, pakaian, peralatan dan area kerja dalam proses produksi produk makanan atau minuman. Hal ini bertujuan untuk memastikan bahwa produk yang dapat dihasilkan aman, higienis, dan tidak membahayakan kesehatan konsumen. Konteks produk makanan atau minuman yang halal, diartikan sebagai produk yang bebas dari najis atau kontaminasi, sehingga terpenuhinya produk yang halalan thoyyiban, serta produk yang mengimplementasikan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Good Hygiene Practice* (GHP).

Untuk mengatasi masalah tersebut, sistem pengawasan pangan diperlukan untuk memberikan perlindungan kepada konsumen. Selain itu juga memastikan selama produksi hingga distribusi sesuai dengan syarat mutu pangan. Disahkannya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) menjadi harapan bagi umat Islam terkait produk halal. UU JPH merupakan tanggung jawab pemerintah untuk melindungi dan memberikan perlindungan, keadilan, kepastian hukum, transparansi, serta profesionalitas suatu produk. Ketentuan lain dari UU JPH Pasal 4 menjelaskan produk yang masuk, beredar, dan di perdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Kewajiban memiliki sertifikasi halal ditanggung oleh pihak produsen produk yang beredar di Indonesia. Hal tersebut menegaskan bahwa semua produk yang beredar di Indonesia harus memiliki sertifikasi halal.

Perkembangan produk pangan akan semakin meningkat, maka selain produk

pangan yang diproduksi oleh industri besar, industri kecil dan menengah juga harus memiliki kesadaran dalam menjamin kehalalan produk mereka. Kebersihan mendapat penekanan dalam kajian halal, hal ini bertujuan untuk memastikan produk yang dihasilkan tidak membahayakan bagi kesehatan manusia. Pengolahan dan penggunaan alat dalam proses produksi juga harus terhindar dari najis atau kontaminan, sehingga dapat menjamin terpenuhinya persyaratan produk yang baik dan halal.

Berdasarkan uraian tentang ketentuan produk halal, maka masyarakat, khususnya perusahaan atau UKM memerlukan pendampingan sertifikasi halal untuk perbaikan proses produksi, yang menjadi faktor utama untuk mendapatkan kepemilikan sertifikasi halal. Subjek dalam pendampingan perbaikan produksi berlokasi di Kota Semarang, pada usaha Nugget Nalla. Permasalahan yang dihadapi pada usaha Nugget Nalla yaitu belum memiliki sertifikasi halal serta lokasi proses penggilingan daging (bahan utama produk) yang masih dilakukan di pasar tradisional, sehingga kebersihan dalam kajian halal tidak dapat dijamin. Peneliti akan melakukan pendampingan kepada usaha Nugget Nalla dalam perbaikan proses produksi untuk mencapai sertifikasi halal.

## BAHAN DAN METODE

Kegiatan utama dalam pengabdian masyarakat adalah pendampingan untuk persiapan menuju proses sertifikasi halal dari LPPOM MUI. Kegiatan ini terbagi menjadi 2 (dua) tahapan kegiatan, antara lain :

### a. Tahap awal

Kegiatan awal berupa persiapan untuk melaksanakan pendampingan kepada mitra (UKM Nugget Nalla) melalui sosialisasi dan identifikasi

masalah pada usaha pangan, sehingga dapat bersaing dengan sistem jaminan halal.

### b. Tahap kedua

Tahap kedua berupa pelaksanaan untuk pendampingan pada permasalahan yang dihadapi oleh mitra usaha dari hasil identifikasi yang didapatkan. Pelaksanaan berupa pendampingan dalam membenahan sistem produksi untuk mencapai jaminan kebersihan dalam produk dalam kajian halal.

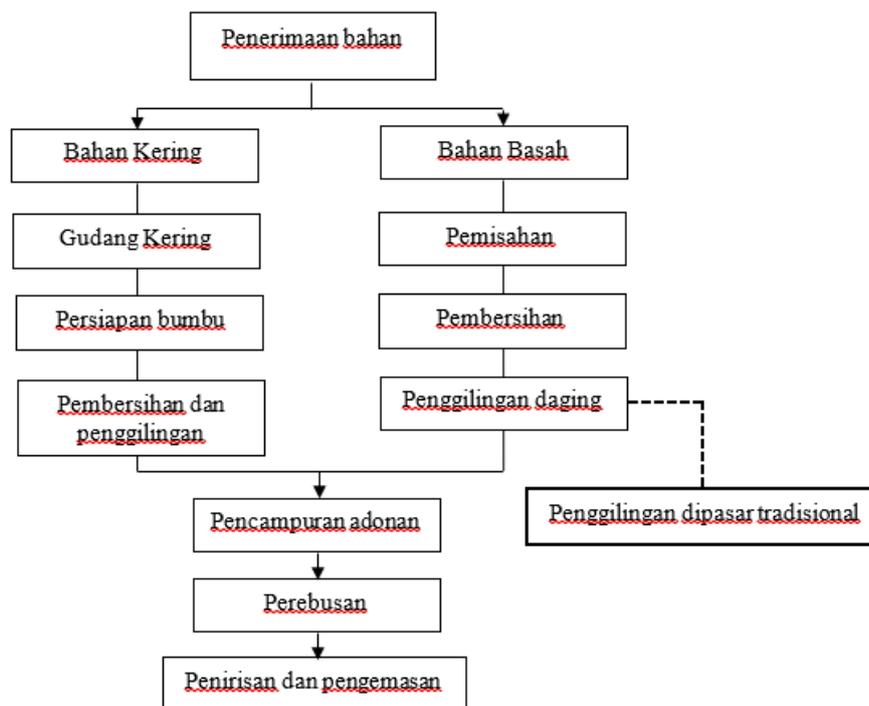
Penelitian tergolong dalam penelitian *action research* dengan metode *Participatory Rural Appraisal* (PRA), yang melibatkan pendekatan kepada peneliti dengan mitra. Pendekatan memiliki beberapa prinsip antara lain saling berbagi pengalaman, program memiliki orientasi berkelanjutan, dan melibatkan semua anggota masyarakat (mitra).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang diperoleh dalam pelaksanaan untuk pendampingan menuju sertifikasi halal LPPOM MUI, sebagai berikut :

### a. Tahap awal

Kegiatan tahap awal dilakukan sosialisasi berupa kegunaan penerapan sistem jaminan halal dan alur sertifikasi halal untuk pengembangan produk pangan halal. Dari hasil sosialisasi, didapatkan kesepakatan antara mitra dengan peneliti untuk melakukan pendampingan menuju sertifikasi halal. Kegiatan lain berupa identifikasi terhadap proses pengolahan produksi. Identifikasi proses produksi bertujuan untuk mengidentifikasi awal alur proses pembuatan nugget untuk memenuhi ketentuan sistem jaminan halal. Alur proses secara garis besar sebagai berikut :



Grafik 1. Alur Proses Pembuatan Nugget

Hasil identifikasi proses pembuatan nugget menunjukkan bahwa proses produksi masih dilakukan di pasar tradisional yang belum memiliki jaminan halal. Keamanan dan kebersihan sangat mempengaruhi dalam pengajuan sertifikasi halal. Produk baik makanan atau minuman dapat dikategorikan sebagai *syubhat*, sehingga tidak hanya bahan baku yang menjadi sorotan, tapi proses penyimpanan hingga pengolahan juga harus tidak menggunakan dan tidak terkontaminasi dengan bahan-bahan haram.

a. Tahap kedua

Setelah permasalahan yang dihadapi oleh mitra dilihat dari urgensi masing-masing faktor, peneliti menawarkan solusi dalam berupa:

Tabel 1. Permasalahan dan solusi program pendampingan

Permasalahan	Solusi
Penggilingan daging di pasar tradisional yang belum bersertifikasi halal	Pendampingan dalam perbaikan produksi

Proses dalam pengolahan daging sebelumnya masih dilakukan pada pasar tradisional yang tidak memiliki sertifikasi halal. Pada proses penggilingan tidak terdapat pembeda antara golongan daging merah dengan daging lainnya, sehingga sangat kurang adanya pemantauan terhadap keamanan kehalalan produk. Peneliti melakukan penambahan 1 (satu) unit pada penggilingan daging yang dapat selalu dipantau kegunaannya.



Gambar 1. Penambahan penggilingan daging

## KESIMPULAN

Dari hasil kegiatan pendampingan, kesadaran mitra usaha (Nugget Nalla) sangat antusias dalam menerapkan sistem jaminan halal dan menerapkannya pada proses produksi. Kendala yang terjadi di awal berupa penggilingan masih dilakukan di pasar tradisional yang belum memiliki sertifikasi halal. Perbaikan produksi sangat diperlukan pada tahap awal sebelum melakukan sertifikasi halal, tidak hanya pada bahan yang digunakan. Penambahan 1 (satu) unit membantu untuk menghindari adanya kontaminasi bahan yang haram, sehingga dapat menyajikan produk akhir yang halal.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adam, Panji. 2017. Kedudukan Sertifikasi Halal dalam Sistem Hukum Nasional Sebagai Upaya Perlindungan Konsumen Dalam Hukum Islam. *Amwaluna* Vol 1 No 1, UNISBA. <http://ejournal.unisba.ac.id>
- Amin, Ma'ruf. 2011. *Fatwa dalam sistem Hukum Islam*. Jakarta: Elsas, 2011.
- Ambalia, A.R., dan Bakara, A.N., 2014. INHAC 2012 Kuala Lumpur International Halal Conference, PWTC, Kuala Lumpur, Malaysia, 4-5 September 2012 Awareness on Halal Foods and Products: Potential Issues for Policy-Makers, *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 121: 3 – 25
- Faidah, M. 2016. Sertifikasi Halal Produk Keripik Tempe pada Sentra Industri Sanan Untuk Mendukung Malang Menjadi Kota Syariah. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat 2016 (SEMNAS PPM 2016)*, LPPM – UNESA.
- Hidayat, A.S., Siradj, M. 2015. Sertifikasi Halal dan Sertifikasi Non Halal Pada Produk Pangan Industri. *AHKAM : Jurnal Ilmu Syariah*. Vol. XV, No. 2, Juli.
- Kementrian Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.
- Salamah, N., Nurkhasanah, N., Warsi, W. 2018. *Pelatihan Peningkatan Kesadaran Halal Di Wilayah Cabang Muhammadiyah Umbulharjo*, Yogyakarta. SNIEMAS UAD.
- Sumali, A., 2009. Halal – new market opportunities (Department of Islamic Development, Malaysia), in JAKIM website : <http://www.islam.gov.my/> 19 Oktober 2019. Available online at: <http://primahalalfoodpark.blogspot.com/2009/02/formation-ofcomprehensivehalal>.